55e Année. T. 109. — N° 5 Dimanche 30 Janvier 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : **L. DEGRULLY** et **V. VERMOREL**

Anciens Directeurs : **L. DEGRULLY** et **L. RAVAZ**

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY

Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologigues
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

---

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **45 francs** — Pays étrangers, **100 francs**

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER

Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

55e Année. T. 109. — N° 6 Dimanche 6 Février 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY

Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Propriétaire-viticulteur

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier

de Directeurs des Services agricoles

de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques

d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches

et forme par an 2 forts volumes

illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **45 francs** — Pays étrangers, **100 francs**

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER

Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

L'HUMUS SORBEX

-: SES PRINCIPALES ACTIONS :-

Le rôle de la Tourbe HUMUS SORBEX paraît complexe si, dons la pratique, on ne se rend pas compte de tous les avantages résultant de cet élément essentiel.

L'HUMUS SORBEX ameublit les terres fortes et donne du corps aux terres légères.

L'HUMUS SORBEX est un véritable liant organique, ayant la plus heureuse influence sur les sols légers et compacts.

L'HUMUS SORBEX favorise le passage des rayons solaires et procure le réchauffement nécessaire du sol.

L'HUMUS SORBEX retient fortement l'humidité, car il agit comme une véritable éponge, facilite l'aération du sol et accélère la végétation.

L'HUMUS SORBEX est un agent fixateur des engrais potassiques et ammoniacaux. Il leur évite d'être entraînés rapidement dans le sous-sol.

L'HUMUS SORBEX transforme les engrais, en présence du calcaire, en carbonate de potasse ou d'ammoniaque, se trouvant fixés sous forme d'Humate.

L'HUMUS SORBEX procure du carbone aux plantes, car il en contient 50 à 55 o/o.

C'est en combinant des doses convenables d'HUMUS SORBEX avec des engrais minéraux (Azote, Acide phosphorique, Potasse), que l'on entretient et augmente la production du sol.

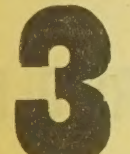
La culture aux engrais minéraux, sans adjonction d'HUMUS entraînerait inévitablement la réduction du rendement et provoquerait même l'impossibilité de continuer à cultiver.

SORBEX est une parfaite litière qui absorbe le purin.

L'HUMUS SORBEX est la matière première indispensable à la composition d'une Fumure.

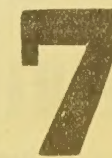
Demandez la Notice Détaillée, 16, Quai de la Mégisserie - PARIS

L'ENGRAIS ENTIÈREMENT VÉGÉTAL



TROISEPT

" SORBEX "



Azote et Potasse des Vinasses de Mélasse concentrées et absorbées avec la Tourbe Humus Sorbex

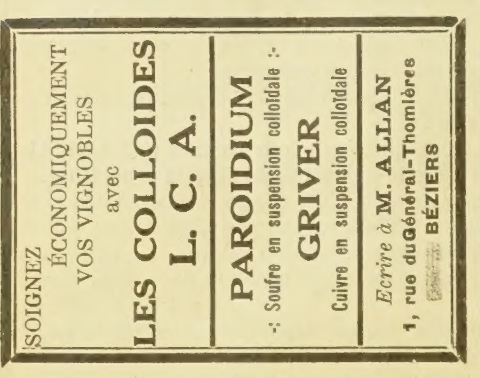
-: 80 kilos Vinasses — 20 kilos Tourbe Sorbex :-

Soit 100 kilos d'élément végétal sans aucune addition de matière inerte

Ainsi "TROISEPT" est à la fois ENGRAIS, HUMUS, FERMENT

NOTICE DÉTAILLÉE

SORBEX, 16, Quai de la Mégisserie -- PARIS (1er)


SOIGNEZ
ÉCONOMIQUEMENT
VOS VIGNOBLES
avec
LES COLLOIDES
L. C. A.
PAROIDIUM
:: Soufre en suspension colloïdale ::
GRIVER
Cuivre en suspension colloïdale
Ecrire à M. ALLAN
1, rue du Général-Thomières
BÉZIERS


Vignes
ETABLISSEMENTS VITICOLES
Maclet Botton
SPÉCIALISTE
Cépages hybrides
donnant
SANS SULFATAGE
vin riche en alcool
RÉSULTATS CERTAINS ET DURABLES
Arbres fruitiers
Raisins de Table
80, ROUTE DE RIOTTIER
VILLEFRANCHE
EN BEAUJOLAIS (RHONE)
BROCHURE contre 2 fr.
LA VITICULTURE NOUVELLE N° 26

55e Année. — N° 5 30 Janvier 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE DE BOURGOGNE

Propagande en faveur du vin

Les vignerons de Bourgogne qui ont su trouver parmi eux d'admirables défenseurs de leur cause, n'ignorent pas que le « savoir faire » est une aptitude bien peu fructueuse si elle ne s'accompagne pas de celle du « faire savoir ». Aussi depuis pas mal d'années fréquentent-ils avec assiduité toute manifestation où leur vin peut être mis en vedette, Foires de Paris et de Province, Salons des arts ménagers, Concours général agricole. Qui n'a remarqué, à Paris notamment, ces stands considérables qu'ont organisés les associations viticoles du Beaujolais, de Saône-et-Loire, de la Côte-d'Or, de Chablis, et où s'alignent par centaines des bouteilles bien racées ?

Les résultats de cette propagande correspondent-ils aux efforts ? Il est difficile, dans une vente, de faire la part qui est imputable à la publicité. Il n'en est pas moins vrai qu'à des années d'âpre misère, où des pièces des plus grands vins se vendaient péniblement quelques centaines de francs, a succédé une période qui n'est certes pas encore celle de l'euphorie, mais laisse néanmoins quelque espoir dans les cœurs.

Ce résultat n'est pas étranger à un gros effort, à de la patience obstinée de producteurs bien décidés à ne pas abandonner leurs coteaux et qui pour cela se sont attachés à conquérir une clientèle devenue fidèle, puisque satisfaite de ce qui lui est offert.

L'exposition internationale de 1937 a naturellement fourni un excellent prétexte pour intensifier la propagande Comment laisser passer une occasion pareille ? Aussi, avec leurs voisins de Franche-Comté et du pays de l'Ain, les bourguignons ont-ils employé le beau pavillon édifié en commun au Centre régional pour faire mieux connaître encore la gamme si fameuse de leurs vins. Un vaste « caveau » construit à la

façon des caves creusées dans les puissantes assises calcaires de la Côte, vit défiler des milliers de visiteurs qui pouvaient déguster pour un prix modique les vins des crus les plus réputés, choisis sur un catalogue qui était un véritable armorial des grands noms de Bourgogne et de Franche-Comté.

L'organisation de l'entreprise fut chose très délicate et nécessita des concours multiples. Il fallut d'abord trouver des exposants. Ce ne fut pas le plus difficile. Mais on devait aussi s'assurer de la parfaite qualité des vins exposés. D'où la mission particulièrement délicate d'une commission de dégustation qui fonctionnant à Dijon, a passé au crible des palais plus de trois cents types de vins fournis mi-partie par le commerce, mi-partie par les producteurs. Malgré la sévérité qu'il lui fallait apporter dans ses jugements, la Commission n'eût pas beaucoup d'échantillons à éliminer. Sa menace avait suffi pour écarter tous produits indésirables.

Restait ensuite à organiser l'exposition dans le caveau, la publicité, la vente... Le petit groupe des hommes si dévoués que les vignerons de Bourgogne trouvent toujours à leur disposition, vignerons eux-mêmes ou négociants, s'employa de son mieux au succès de l'entreprise.

Bien que des gros retards dans les travaux n'aient point permis l'ouverture du pavillon avant le 15 août, plus de cent mille dégustations furent assurées, plus de dix mille bouteilles vendues au restaurant auquel une cuisine parfaite, digne d'un pays qui se vante d'être celui de la gastronomie, attira une ample clientèle. Les recettes supérieures aux dépenses pourtant lourdes, ont atteint près de trois cent cinquante mille francs, malgré la durée relativement faible de la période de vente.

Les carnets de commande des vendeuses ne se sont point malheureusement garnis comme on l'eût souhaité. C'est que le visiteur d'une exposition qui vient pour se distraire ne veut s'encombrer du moindre souci d'achat. Il satisfait son palais au passage, étanche sa soif, et cela lui suffit. Mais dans le nombre, il y en a qui se souviennent et qui constitueront plus tard une clientèle sérieuse.

Si le gros effort fait par Bourgogne et Franche-Comté avait pour seul résultat d'avoir assuré des ventes pour quelques centaines de milliers de francs, il eut été à peu près vain. Mais il a contribué à diffuser une réputation, et pour cela, il portera ses fruits. Il a donc bien servi la cause du vin.

Vendanges et fêtes

Tandis que le « caveau » de l'Exposition travaillait pour leur gloire, les vignerons étaient attelés à une tâche plus prosaïque, mais combien émouvante. Celle de leur vendange. La cueillette eût été étonnemment précoce si vers le 10 septembre quelques pluies, d'ailleurs bienfaisantes, n'étaient venues retarder, fort opportunément, les travaux de quelques jours. La maturité put dès lors s'achever dans de parfaites conditions. Grâce à quoi 1937 sera presque partout une grande année. Presque, parce qu'en quelques points l'absence de toute chute de pluie, l'insuffisance des façons superficielles pratiquées, ont privé la vigne du minimum d'eau nécessaire pour que l'équilibre convenable s'établisse entre sucre et acide. Mais si la qualité promet beaucoup, bien faible fut la récolte. En Côte-d'Or, en particulier, elle fut inférieure à une moyenne

qui se situe aux environs de trois cent mille hectolitres, c'est à peine, en effet, si l'on a obtenu deux cent quarante neuf mille hectolitres, soit quand même neuf mille hectolitres de plus que l'année précédente. L'ensemble de la Bourgogne a été logé à peu près à la même enseigne c'est que la « sortie » fut médiocre, puis vinrent le mildiou, les vers, et surtout la sécheresse.

En chiffres ronds, les quantités de vin qui en Côte-d'Or firent l'objet d'appellation d'origine, ont atteint cent douze mille hectolitres, dont vingt-neuf mille contrôlées, soit pour celles-ci un quart environ du total. L'enthousiasme évidemment n'a pas été extrême pour profiter de dispositions qui tendent à la revalorisation des vins fins. Rien là pour nous surprendre. D'abord, tous les décrets devant définir les conditions de l'octroi des appellations contrôlées ne sont pas encore publiés. Et puis, il y a surtout les controverses passionnées que soulève actuellement la question... la religion de chacun est loin d'être éclairée ! Partisans et adversaires s'affrontent sans bien savoir, il faut le dire, quelles seront les conséquences des mesures prises. Les premiers trouvent sans doute que la situation actuelle n'est point sans inconvénients et qu'il y a lieu d'en sortir. Les seconds ont probablement toutes raisons de trouver le statu quo admirable et ils se demandent pourquoi diable il faudrait changer. La faculté que donnent complaisamment les textes d'opter pour telle ou telle formule de son choix devrait pourtant, à la façon du jugement de Salomon, donner satisfaction à tout le monde. Elle a toutefois un inconvénient qui n'est pas mince c'est qu'elle est loin de résoudre le fameux problème du foisonnement des appellations d'origine. Quant à espérer généraliser le contrôle en amenant les groupements intéressés à se prononcer eux-mêmes, c'est supposer que l'on aura toujours affaire à des saints décidés à l'holocauste. Ne désespérons donc pas de retrouver une année où la nature se sera montrée généreuse dans la France entière, quelques quinze ou seize millions d'hectolitres de vins d'appellations, contrôlées ou non.

Quelque soit le nom qu'ils portent, les vins de Bourgogne, en raison de la réputation du millésime 1937, connaissent des prix que l'on peut qualifier d'avantageux par rapport à ceux d'un récent passé. Certes, il ne faut pas juger de la situation des vignerons d'après les résultats de la vente des vins des Hospices de Beaune. Le feu des enchères, l'attrait de la publicité, nous n'osons pas parler du désir de faire œuvre pie, conduisent les acquéreurs des fameuses cuvées, à des offres considérables « Guigone de Salins » n'a-t-elle pas obtenu quelques trente mille francs pour une queue de deux cent cinquante six litres ? Des lots de noms moins brillants, ont atteint couramment cinq à six mille francs la pièce Les particuliers ne connaissent pas évidemment des propositions aussi flatteuses. Néanmoins, dans les bons crus, il est possible d'obtenir mille huit cents à deux mille cinq cents francs. Il faut espérer que les transactions sur ces bases seront nombreuses. La qualité le justifie vraiment. Les froids de fin décembre et janvier ont clarifié les vins et les premiers soutirages se sont faits dans de parfaites conditions, révélant des produits devenus plus souples et qui ne doivent pas tromper la confiance mise en eux.

Novembre a vu se dérouler le cycle des fêtes traditionnelles qui amènent en Côte-d'Or tant de curieux, amoureux du vin et de ses fastes.

Nous voulons parler des « Trois Glorieuses » qui comportent successivement, assises gastronomiques de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin dans le « Caveau Nuiton », vente des vins des Hospices, suivi du grand banquet bourguignon à Beaune, et la Paulée de Meursault. Les animateurs hors pair et tellement ingénieux qui président à ces diverses cérémonies se sont évertués une fois de plus à distraire et régaler leurs hôtes. Ils y ont pleinement réussi à tous égards, avec des rites pittoresques toujours nouveaux. D'aucuns jouant les Cassandre se gaussent un peu de ce qu'ils considèrent comme fantaisie pure. Ils ont tort. Il faut avoir été le témoin de cette joie de bonne compagnie qui anime les visiteurs, Parisiens, Belges, Suisses, Anglais, pour se rendre compte que les manifestations sont loin d'être sans portée. Des voyageurs de marque, et notamment des ambassadeurs des grandes nations amies, n'hésitent pas à partager des agapes qui leur offrent le meilleur dérivatif aux soucis de leur charge.

La propagande est œuvre de longue haleine et celle que sait organiser la Bourgogne, si plaisante à tous égards, est la meilleure qu'on puisse rêver.

Travaux de la vigne et des champs

Un automne plutôt sec a grandement facilité les façons culturales qu'exige la vigne après la vendange. Tandis que les feuilles demeuraient encore pour achever le bon aoûtement des bois, la charrue passait déjà partout pour chausser les ceps et le vignoble ne tardait pas à prendre sa physionomie d'hiver qu'il conservera jusqu'au moment de la taille entreprise judicieusement le plus tard possible.

Aux champs, l'activité fut bien plus grande et surtout prolongée. Arrachage de betteraves, semailles, transport des fumiers, gros labours se sont poursuivis sans interruption jusqu'à ce que la neige, fin décembre, vint couvrir le sol. Mais le plus gros était déjà fait.

Neige bienfaisante. Bien que son séjour ait été bref, on lui doit la destruction de maints parasites ; celle des limaces qui empoisonnaient beaucoup d'emblavures ; celle aussi probablement des campagnols qui, après avoir ravagé les prairies artificielles, sévissaient déjà à ce point dans les jeunes blés que quelques-uns devront être réensemencés. En fondant la neige semble avoir noyé les galeries des rongeurs et détruit nombre d'entre eux. Mais il ne faut pas se réjouir trop tôt. Quelques rescapés peuvent suffire pour assurer la multiplication de l'espèce et il faudra peut-être que les agriculteurs se décident dans quelques semaines à faire des traitements qu'ils ont tellement négligés jusqu'alors.

Si les conditions atmosphériques ont débarrassé les champs de beaucoup de leurs ennemis, il est un fléau vis à vis duquel elles s'avèrent impuissantes, c'est la fièvre aphteuse. Bien que tout le bétail soit rentré depuis déjà longtemps et que les chances de contamination soient ainsi singulièrement diminuées, la maladie n'en fait pas moins des progrès inquiétants. L'active surveillance des vétérinaires, la pratique devenue courante de l'hémoprévention limite très vite les dégâts. Elles n'empêchent malheureusement pas la sourde extension de l'épizootie et chacun se demande avec anxiété ce qui se passera au printemps tellement semble grave la contagiosité du virus qui assaille notre troupeau.

Paul THIÉRY.

Directeur des Services agricoles de la Côte-d'Or.

Le pouvoir d'achat des viticulteurs en France et le statut viticole

« J'ai lu avec beaucoup d'intérêt l'article paru le 16 courant, sous la signature de M. le Baron de Boixo.

Depuis déjà longtemps, j'ai pensé qu'il était urgent d'établir le prix normal du vin puisque aussi bien les représentants qualifiés de la corporation n'ont jamais pu établir ce prix en fonction des frais d'exploitation, ce qui serait certainement plus logique.

Ce prix, quel devrait-il être ?

Pour qu'il soit normalement valorisé à la production, nous estimons qu'il doit être fonction du coût de la vie, du taux des salaires et de la dépréciation du franc, en un mot de toutes les charges qui le frappent.

Pratiquement, tous ces facteurs sont résumés par l'Indice du coût de la vie.

Nous dirons donc que le prix du vin à la production doit être fonction de l'Indice du coût de la vie.

Dans ces conditions comment l'établir ?

Connaissant l'Indice du coût de la vie à l'époque considérée par rapport à 1914, il faut rechercher le prix du vin à cette dernière époque.

Pour être justes, nous avons pris la moyenne des mercuriales des années 1910 à 1914, d'après les Archives de la Chambre de commerce de Béziers. Nous imitons en cela les législateurs des Etats-Unis d'Amérique qui, dans une loi du 12 mai 1933, dont le titre premier est *« Agricultural ajustment act » ;* (le titre II : Aménagement des dettes Agricoles, le titre III : modification du contenu or du dollar en le ramenant à 50 pour 100 de sa valeur antérieure), ont pris pour base les années 1909 à 1914 pour déterminer la valeur que doivent avoir les produits agricoles de nos jours (1).

En 1910 le cours moyen des vins rouges (9°) était de 27 fr. 29 ; en 1911, 30 fr. 16 ; en 1912, 28 fr. 58 ; en 1913, 28 fr. 65 ; en 1914 (7 mois), 26 fr. 20 ; soit en moyenne 28 fr. 17. On peut donc dire que le cours des 9° était d'environ 3 francs le degré et qu'il variait très peu d'une année à l'autre. Cela découle du fait que la crise viticole de 1900 à 1907 étant terminée depuis un certain temps, les cours étaient normalement stabilisés.

Ainsi donc le cours de 3 francs le degré correspond à l'Indice du coût de la vie 100 (100 représente l'Indice de 1914). Il suffira de multiplier 3 francs par la moyenne des derniers Indices connus des quatre départements viticoles méridionaux, pour avoir le prix normal du vin.

Si on veut que nous participions à la rénovation économique française, que nous reprenions l'exploitation normale de nos vignobles, que nous puissions occuper le personnel que cette exploitation comporte et lui donner un salaire qui, comme toutes les charges de l'exploitation, est fonction de l'Indice du coût de la vie, il faut que les Pouvoirs publics,

---

(1) M[illegible]OVSKY. — La lutte contre la crise agraire aux Etats Unis. Librairie Technique et Economique, 17, rue de Constantinople, Paris (8me).

dont on a maintes fois démontré la responsabilité de la crise viticole, nous en donnent les moyens.

Comment ? Mais, par l'assainissement (réparti sur tous les producteurs et non pas seulement sur ceux qui occupent des salariés), « l'échelonnement » et le « financement ». Les Pouvoirs publics sont dès lors, armés pour valoriser normalement le cours des vins, c'est aux viticulteurs qu'il appartient de demander un prix raisonnable, nous croyons l'avoir établi.

Certains estimeront que ce prix, quoique justifié, porterait le vin à la consommation à un taux trop élevé. Ce n'est pas de ce côté qu'il faut indiscutablement constater une exagération, mais dans les frais qui grèvent ce produit.

Les droits de circulation, par exemple, qui étaient de 1 fr. 50 par hecto avant 1914, sont, déduction faite des 6 francs affectés à la Caisse des alcools, de 20 francs par hecto, soit au coefficient 13,333. Nous sommes bien loin du coefficient résultant de l'Indice du coût de la vie, qui est actuellement de 732 points (janvier 1938).

Cette thèse a été adoptée par l'*Union des Syndicats Professionnels des Propriétaires Viticulteurs de l'Arrondissement Béziers-Saint-Pons et le Syndicat Béziers-Saint-Pons C. G. V.*

Vous pourrez constater que si nous sommes d'accord sur le principe, mes chiffres diffèrent de ceux de M. de Boixo.

En ce qui concerne le coût de la vie, j'estime qu'il faut prendre l'Indice moyen des quatre départements méridionaux, il est, du reste, à peu près identique à celui de l'Hérault qui était de : mai 1936, 537,65 ; novembre 1936, 587,19 ; 15 septembre 1937, 721,88 ; 30 novembre 1937, 734,67.

Quant à l'indice moyen d'augmentation des salaires, il est à Béziers de 7,25, se décomposant comme suit : salaire de 1914, 4 francs par jour ; salaire actuel, 27 plus incidence des lois sociales, ci : 2 francs soit 29 francs. Je néglige le vin qui se donnait aussi avant 1914.

Je partage le souci de votre correspondant, de savoir en quelle monnaie nous sera payé le vin, mais je crois pouvoir dissiper ses craintes en vous faisant observer que l'Indice du coût de la vie est directement influencé par la dépréciation du franc.

Félix Martin.

Administrateur du Syndicat Béziers-St Pons C. G. V.
Président de l'Union des Syndicats professionnels des propriétaires-viticulteurs de l'arrondissement de Béziers-St-Pons
Membre de la Commission de cotation de l'indice du coût de la vie.

Le Congrès de Mâcon du 16 janvier pour l'étude de la lutte contre les ennemis des cultures

Les organisateurs de ce Congrès, qui devait être seulement régional, ont le droit de se déclarer satisfaits : son succès a été complet en effet, et ses séances très suivies. L'importance des questions examinées,

la compétence des rapporteurs, la netteté de leurs conclusions ont donné à cette réunion une vitalité particulière, un intérêt marqué que se sont plu à reconnaître ceux qui ont eu la bonne fortune d'y assister.

Nombreux sont les viticulteurs qui s'y étaient donné rendez-vous, non seulement ceux du Mâconnais, du Beaujolais, de la Bourgogne, mais encore de Champagne, d'Alsace, etc.

M. Chavard, inspecteur général de l'agriculture, en assurait la présidence.

La viticulture alsacienne y était représentée par M. Ortlieb, directeur de l'Ecole de viticulture d'hiver de Colmar ; par M. Sick, de la Station agronomique de Colmar et secrétaire de l'Association des viticulteurs d'Alsace.

La Suisse romande avait envoyé une importance délégation ayant à sa tête M. Desbaillet et M. Lagrange.

Le *Progrès agricole*, toujours à l'avant-garde du « progrès viticole », y était représenté ; il est heureux de pouvoir mettre sous les yeux de ses lecteurs et amis, le succinct, mais très intéressant compte rendu que vient de lui adresser l'un de ses correspondants ayant assidument suivi les séances du Congrès.

Le programme détaillé du Congrès a été relaté dans le numéro 1 du *Progrès*, page 25 ; nous y renvoyons nos lecteurs.

« Faisant une rapide synthèse des rapports soumis au Congrès et réunissant dans certains cas les conclusions de plusieurs rapports dans lesquels ont été examinées des questions communes sous des aspects différents, ou ayant des points de contact :

Mildiou. — Les bouillies cupriques, bordelaise ou bourguignone, sont à la base des traitements préventifs rationnels ; leur dose moyenne en sulfate de cuivre est de 2 k. par hecto ; le verdet neutre est aussi un bon anti-cryptogamique, mais soluble si une pluie survient peu après l'épandage.

L'oxychlorure de cuivre ne présente pas une efficacité aussi marquée que celle des bouillies cupriques. Les poudres cupriques de bonne préparation constituent un bon moyen complémentaire de défense, laquelle doit toujours être assurée par les bouillies.

Les époques de traitement restent en dépendance très directe des conditions atmosphériques (pluie et chaleur) : pour le midi, M. Branas indique qu'il faut, en année moyenne, renouveler les sulfatages lorsque l'allongement des pousses est de 20 à 30 centimètres.

Oïdium. — Le soufre en nature (sublimé ou trituré) constitue le meilleur mode de protection ; mais son action ne se manifeste que si la température est d'au moins 18-20° ; à température plus basse, on peut utiliser les soufres colloïdaux, ou mieux les bouillies sulfo calciques et sulfo-alcalines.

Le soufre noir, le soufre natif peuvent dans certains cas remplacer le soufre ordinaire, surtout si la température est élevée.

L'action des soufres mouillables, en addition dans les bouillies, n'est pas

encore bien dégagée ; leur application ne doit pas dispenser des soufrages habituels de base.

Eudémis et cochylis. — Les traitements arsenicaux sont à la base d'une défense bien conduite. Dans ce groupe, les plus efficaces sont les arséniates de plomb. M. Raucourt a confirmé l'efficacité de l'arséniate de plomb à l'état naissant, d'accord en cela avec les membres du Comité Technique de lutte contre ces insectes, institué dans l'Hérault en 1937 (voir *Progrès Agricole* du 14 novembre 1937). Les poudres roténonées à dosage assez élevé (0,7 à 1 °/. de roténone) constituent un précieux élément complémentaire de lutte. Les poudres à base de fluosilicates ont une action parfois insuffisante.

Mais quel que soit le pouvoir insecticide des produits, il est indispensable d'appliquer les traitements aux moments opportuns, en relation avec la biologie des insectes ; il est également indispensable de répandre les bouillies sur les grappes et ces bouillies, pour produire leur maximum d'efficacité, doivent être obligatoirement mouillantes.

Pyrale. — D'après M. Chasset, il serait possible, tout au moins dans le Beaujolais, de lutter contre la pyrale par l'application de bouillies cupro-arsenicales fortement mouillantes, faite au début de la végétation et renouvelée à courts intervalles.

Mouillabilité et adhérence. — Dans leurs rapports, M. Marsais et M. Branas ont rappelé l'importance qu'il y a à rendre les bouillies mouillantes surtout pour le traitement des grappes. M. Raucourt a insisté sur la nécessité d'utiliser ces bouillies, quelle qu'en soit la composition. Il a mis au point les deux questions bien distinctes : mouillabilité et adhérence, que l'on confond trop souvent ; il a déclaré que les mouillants à base de sels biliaires (bile de bœuf purifiée) se classent parmi les plus actifs et les meilleurs ; il a signalé que quelques produits considérés comme spécialement adhérents, peuvent diminuer l'action des corps utilisés, principalement des sels de cuivre.

Stations d'avertissements. — L'importance des résultats obtenus, la valeur des renseignements agricoles donnés par les stations actuelles : Montpellier, Clermont-Ferrand et Bordeaux, démontrent la nécessité d'en développer le nombre, après un choix judicieux des régions agricoles de climat à peu près semblable. Leur rôle est de documenter avec précision les agriculteurs sur les moyens de lutte et surtout sur les moments opportuns des applications.

Syndicats de défense. — En application de la loi de 1927, complétée par un décret-loi de 1937, il serait très désirable que soient constitués des syndicats locaux qui pourraient se réunir en Fédération départementale. Par leur action il serait possible de généraliser, d'intensifier, de continuer la lutte contre les ennemis des cultures ».

Il semble bien résulter de la lecture de ce très objectif résumé des rapports présentés au Congrès régional de Mâcon, que rien de réellement nouveau n'a été révélé au cours des discussions qui ont suivi la lecture de ces rapports.

Une mise au point de certains traitements était cependant nécessaire, après une année viticole difficile, au regard des insectes surtout, contre lesquels il faut constater que la lutte n'a généralement pas été

engagée avec la volonté et la technique sévère, imposées par la difficulté de les atteindre au moment le plus favorable à leur destruction.

On ne peut qu'approuver la résolution du Congrès tendant à la multiplication des stations d'avertissements appelées à fournir opportunément aux viticulteurs les renseignements précis dont ils ont besoin, pour assurer le maximum d'efficacité aux traitements à appliquer à leurs cultures.

A. Bonnet.

ÉTUDE SUR L'ÉVOLUTION DU VIGNOBLE MODERNE

B. — Régions à vins courants

L'opposition que les hybrides rencontrent dans ces régions répond à deux ordres de considération.

1° Une raison d'ordre pratique qui leur est particulière.

2° Une raison d'ordre théorique, voire scientifique qui est vraie pour toutes les régions viticoles quelles qu'elles soient et que nous nous sommes réservés d'étudier en dernier lieu parce que la plus importante.

Raison pratique. — L'opposition des régions de grande viticulture contre les hybrides se résume en une constatation simple ; la perte (momentanée probablement) du marché des régions à grands vins où elles importaient leur vin courant. Perte aussi du marché des régions à polyculture et aggravée par ce fait que dans ces régions les vins d'hybrides sont produits à des prix de revient contre lesquels les vinifera ne peuvent lutter.

Ce sont là des faits incontestables et l'on conçoit qu'ils puissent susciter quelques inquiétudes par le trouble qu'ils risquent d'apporter à l'économie des régions où la viticulture est industrialisée, au profit desquelles certains dirigeants, même, prétendent réaliser un véritable monopole.

Mais ces inquiétudes, parce qu'elles sont l'expression de situations acquises bousculées en plein sommeil par le Progrès que réalise la culture de plants résistants, ne sauraient prévaloir contre ce progrès malgré l'énergie que donnent à leur argumentation, les puissances de l'argent et du nombre.

La grande viticulture méridionale, en effet a contre ce mal dont elle se plaint, un remède très simple ; c'est de venir elle-même aux hybrides. Un mouvement très puissant dans ce sens est en train de se dessiner.

Le jour où le vignoble méridional aura réduit, grâce aux hybrides, les frais culturaux que lui impose la lutte contre les maladies cryptogamiques, aura lui aussi abaissé son prix de revient, et régularisé en même temps sa production, (seule solution scientifique, efficace et durable des crises viticoles latentes), il retrouvera, grâce à la puissance végétative que lui donne son soleil, la primauté des prix et des marchés.

---

(1) Voir page 87.

C. — Opposition théorique et scientifique

Liquidons d'abord les refrains théoriques un peu secondaires que l'on entend prononcer contre les hybrides ;

Ils font des petits grains, ils ne produisent pas, ce sont des buissons, etc., etc.

Tout cela fut peut-être vrai au début des travaux d'hybridation (encore que le 14 de Seibel, par exemple, ait proposé aux viticulteurs un grain aussi gros que l'aramon), mais il est manifeste que ce ne sont là que petits prétextes.

Alors que l'on accuse une production insuffisante pour la région méridionale, lorsque dans la même région l'on parle de la culture des hybrides, ailleurs, on les accuse de trop produire...

En ce qui concerne la qualité, il n'en est pas ou peu question ici, et avec raison, car il n'y a pas de vins nobles à défendre en général. Certains vinifera, d'autre part, sont au moins aussi médiocres que les plus médiocres des hybrides. Il est donc rare que l'opposition insiste sur ce point.

Pour le port buissonnant, il y a là une critique en général fort juste. Il est vraisemblable que tant que la génétique n'aura pas proposé un hybride susceptible de s'adapter au gobelet au ras du sol sans fil de fer, si merveilleusement adapté au climat méridional, d'une taille et d'une culture si simple, aucun autre hybride ne pourra se développer beaucoup. Cet hybride, s'il n'existe déjà, l'avenir le fournira certainement.

Nous arrivons maintenant aux considérations d'ordre scientifique, dirons-nous, non pas tant parce qu'elles sont de science pure que parce qu'elles sont exprimées par les milieux les plus autorisés de la science viticole, de l'administration de l'agriculture et par nombre d'éminents viticulteurs et des plus réfléchis.

Les hybrides, disent les esprits réfléchis, se sont propagés en tel nombre, dans un tel désordre, apportant avec eux tant d'échecs coûteux, qu'il est nécessaire de réglementer leur extension si l'on veut que le vignoble ne soit bientôt un innommable fouillis où l'on ne pourra plus se reconnaître, où la fraude sur les plants se donnera libre cours, pour le plus grand préjudice de tous.

De ces considérations sont déjà sorties toutes les législations dont nous avons parlé, aussi bien à l'étranger qu'en France, exception faite pour la loi Capus, simple opération de police pour les grands crus.

Ces critiques, que l'on ne saurait méconnaître, encore moins mésestimer ne font qu'exprimer un état de fait indéniable, qui résulte de la liberté totale de la création et de la propagation des variétés nouvelles.

Conséquence immédiate : des ésprits un peu simplistes proposent comme remède très simple la suppression de cette liberté et la mise sous la tutelle de l'Etat des dites créations et propagations. C'est aller un peu vite. Il semble juste avant de décider, d'étudier le problème un peu sérieusement.

Entre le mal dénoncé, la liberté absolue et le remède proposé : la suppression de cette liberté, peut-être y a-t-il place pour une autre solution à la fois plus juste, plus sage, et, partant, plus féconde pour que l'évolution inévitable du vignoble moderne, au lieu de se poursuivre dans

le désordre et la lutte d'antagonismes violents, puisse, au contraire, s'accomplir dans l'ordre de façon prudente, méthodique, réellement scientifique en un mot, et dans la liberté sous la protection de la loi.

Quels sont les arguments des deux thèses extrêmes en présence

I. —*Liberté absolue.*— Les partisans de la liberté absolue sont tous des amateurs passionnés d'hybrides, soit à titre professionnel intéressé, soit à titre de curiosité désintéressée.

La liberté totale, disent-ils, a permis de tels progrès, que ceux-ci la justifient entièrement, malgré les inévitables mécomptes rencontrés en chemin. Ceux qui, dans ces mécomptes, veulent trouver une raison suffisante à leur opposition, montrent seulement qu'ils ne comprennent pas la physionomie constante de tout progrès humain où trouvent place inévitablement des erreurs de détails, des imperfections inhérentes à la nature humaine de ces travaux. Ces imperfections ne sauraient justifier la condamnation du progrès dont elles ne sont qu'un passif secondaire. Il ne faut pas pour autant tuer les initiatives privées seules riches et fécondes.

Il est exact que si l'on étudie l'ensemble des progrès de l'agronomie au cours des cinquante dernières années et qui sont tous dus à la naissance de la génétique, il est manifeste qu'aussi bien en zootechnie qu'en céréaliculture, en horticulture ou pour les plantes industrielles, c'est aux initiatives privées libres que l'on doit la majorité de ces progrès. Au surplus, ils sont immenses malgré les passifs de détail qu'ils ont inévitablement enregistrés.

Si vous voulez réglementer les recherches, disent les tenants de la liberté totale, si vous faites peser sur telle variété proposée, telle menace de veto prononcé par une commission administrative, plus ou moins timorée, plus ou moins compétente, plus ou moins intéressée, même si dans son sein figurent une ou plusieurs personnalités officielles travaillant elles-mêmes la génétique dans des stations d'Etat, dans les écoles d'agriculture, vous allez étouffer toutes velléités de recherches nouvelles, tuer toutes les initiatives privées.

Ce serait une erreur d'autant plus grave que si l'on considère les travaux officiels réalisés en matière de génétique par des stations d'état purement scientifiques et commercialement désintéressées, il est manifeste que leur production a présenté les mêmes faiblesses, les mêmes défauts que la production privée. Variétés imparfaites vite abandonnées, donc mêmes échecs. La collection de porte-greffes proposés par exemple, pour la reconstitution phylloxérique, par les stations d'Etat, ne saurait être qualifiée, sans injustice, supérieure à la collection Couderc par exemple.

En matière viticole, d'autre part, aucune commission ne saurait se prononcer en toute objectivité sur la valeur d'une variété nouvelle proposée sans une dizaine d'années d'études. Si l'hybrideur l'a déjà étudiée lui-même avant de la proposer, les huit ou dix ans nécessaires, il faudra donc que l'hybrideur attende une vingtaine d'années avant de savoir s'il pourra tirer honneur et profit de son travail. Une telle menace, de toute évidence, amènerait une stérilisation totale de recherches privées. (Notons qu'elle pèse, déjà en partie, dans la loi française avec l'article 95, qui dresse une liste révisable tous les trois ans des cépages interdits).

Reconnaissons que cette argumentation ne manque ni de logique ni de raison, et que l'on ne saurait à la légère la condamner sous le prétexte étroit qu'elle est généralement exprimée par les plus intéressés au maintien de la liberté totale qui, nous allons le voir, ne sont pas nécessairement les hybrideurs eux-mêmes.

(à suivre) H.-J. Largillier-Seibel.

Montboucher-sur-Jabron (Drôme).
Décembre 1937.

CONTRIBUTION A L'ETUDE
DU TRAITEMENT DE LA CARIE DES BLÉS

Nous avons été amené à rechercher, l'existence d'un traitement capable de rivaliser, en efficacité, avec le sulfate de cuivre, pour la destruction du champignon de la Carie.

Notre observation s'est basée sur le fait, qu'en année normale et a fortiori en année ou les blés sont rentrés très secs, de nombreux grains sont fissurés lors du battage, notamment chez certaines variétés, d'où il résulte une diminution sensible de la faculté germinative.

L'importance de cet inconvénient apparaît, après traitement au sel de cuivre.

Cette note n'a d'autre but, que d'exposer les résultats obtenus, depuis trois années (récolte 1935 — 1936 — 1937), résultats positifs, nous permettant de conseiller aux agriculteurs de faire l'essai, *en toute sécurité*, du procédé que nous allons décrire et qui a, sur le traitement classique, des avantages certains.

Les expériences ont été tentées sur plusieurs exploitations du Drouais et de la Beauce.

Toutes sont concordantes.

Résumons les observations recueillies personnellement dans l'une d'elles ;

Le produit utilisé, *le permanganate de potassium*, est employé par nous, en hiver, avec pleine satisfaction, depuis quatre ans, pour la destruction des mousses et lichens, sur les arbres fruitiers (notamment le pommier à cidre), à la dose maximum de 500 grammes par hectolitre d'eau et trois kilogrammes de chaux.

Constatant l'action particulièrement énergique de cet oxydant très puissant, nous avons pensé qu'une efficacité égale pouvait être entrevue, dans la lutte contre la carie.

Nous l'avons donc comparé au sulfate de cuivre (produit appliqué, dans ce but, couramment au traitement des semences) et à des *témoins*, non traités.

Dans ces derniers, nous avons compté en 1935 jusqu'à douze épis cariés au mètre carré, avec une moyenne, par hectare, pour trente sondages, de sept épis au mètre carré. Ce pourcentage d'épis cariés, varie évidemment d'une année à l'autre ; il fut en 1935 particulièrement élevé.

Dès 1934 (récolte 1935), le permanganate a été utilisé à *doses croissantes*, soit :

50gr. ; 75 gr. ; 100 gr. ; 125 gr. et 150 gr. *par hectolitre d'eau*, sur des parcelles d'une superficie de un hectare chacune.

Les résultats furent satisfaisants et identiques dans toutes les parcelles, *sauf une,* comparé aux surfaces ayant reçu le blé traité au sulfate de cuivre, à la dose de *un kilogramme par hectolitre d'eau.*

Dans la parcelle d'un hectare, traitée à 50 grammes, nous avons en effet compté dix épis cariés.

Expérimentation Année 1934-35

RÉCOLTE 1935

GRAMMES DE PERMANGANATE DE POTASSIUM par hectolitre d'eau	VARIÉTÉS EXPÉRIMENTÉES et Superficies	RÉSULTATS OBTENUS — Nombre d'épis cariés à l'hectare
50 grammes............	1 hectare Vilmorin 27.....	... 10 épis cariés
	1 ha Hybride 40. ...	... Pas d'épis cariés
75 grammes............	1 ha Vilmorin 27.....	... Pas d'épis cariés
	1 ha Hybride 40	... Pas d'épis cariés
100 grammes.	1 ha Vilmorin 27	... Pas d'épis cariés
	1 ha Hybride 40.....	... Pas d'épis cariés
125 grammes	1 ha Vilmorin 27.....	... Pas d'épis cariés
	1 ha Hybride 40.....	... Pas d'épis cariés
150 grammes	1 ha Vilmorin 27.....	... Pas d'épis cariés
	1 ha Hybride 40.....	... Pas d'épis cariés

GRAMMES DE SULFATE DE CUIVRE par hectolitre d'eau	VARIÉTÉS EXPÉRIMENTÉES et Superficies	RÉSULTATS OBTENUS
1000 grammes...........	15 hectares Vilmorin 27.....	... Pas d'épis cariés
	20 ha Hybride 40.....	... Pas d'épis cariés

TÉMOIN	VARIÉTÉ EXPÉRIMENTÉE et Superficie	RÉSULTATS OBTENUS
Pas de traitement...	2 hectares Vilmorin 27.....	7 épis cariés au m. carré (moyenne de 30 sondages à l'hectare)

Pour la *récolte 1936,* les essais furent renouvelés aux mêmes doses sauf la première, 50 grammes) dans trois exploitations, soit quinze hectares traités.

Pas un épi carié ne fut trouvé, tandis que sur le *témoin* (1 ha V. 27), l'on comptait deux épis au mètre carré (moyenne de 30 sondages).

Enfin, pour la *récolte 1937, quarante hectares* furent ensemencés après traitement au permanganate (1).

Dans une seule exploitation, près de Dreux (ferme de 100 ha) où les essais ont commencé en octobre 1934, *22 hectares d'hybride 40, 1 ha,5 de V. 27,* et *1 ha,5 de V. 29* ont été traités en novembre 1936, à raison de *100 grammes* de permanganate de potassium, par hectolitre d'eau.

Expérimentation Année 1935-36

Récolte 1936

Grammes de permanganate de potassium par hectolitre d'eau	Variétés expérimentées et Superficies	Résultats obtenus — Nombre d'épis cariés à l'hectare
	1 hectare Vilmorin 27.....	... Pas d'épis cariés
75 grammes............	1 ha Hybride 40.....	... Pas d'épis cariés
	1 ha Vilmorin 29.....	... Pas d'épis cariés
	1 ha Vilmorin 27....	... Pas d'épis cariés
100 grammes............	1 ha Hybride 40....	.. Pas d'épis cariés
	1 ha Vilmorin 29	. . Pas d'épis cariés
	1 ha Vilmorin 27.....	... Pas d'épis cariés
125 grammes....	1 ha Hybride 40.....	... Pas d'épis cariés
	1 ha Vilmorin 29.....	... Pas d'épis cariés
	1 ha Vilmorin 27....	... Pas d'épis cariés
50 grammes	1 ha Hybride 40.....	. . Pas d'épis cariés
	1 ha Vilmorin 29.....	... Pas d'épis cariés

Grammes de sulfate de cuivre par hectolitre d eau	Variété expérimentée et Superficie	Résultats obteeus
1000 grammes............	2 hectares Vilmorin 27.....	... Pas d'épis cariés

Témoin	Variété expérimentée et Superficie	Résultats obtenus
Pas de traitement........	1 hectare Vilmorin 27	2 épis cariés au m. carré (moyenne de 30 sondages à l'hectare)

(1) Pour la campagne 1937-1938, plusieurs centaines d'hectares ont été traités au permanganate et des essais, après *infection artificielle*, sont en cours, avec témoins intercalés, sans traitement et après traitement au sulfate de cuivre (immersion de trois minutes).

CULTURE DE L'OLIVIER

(Suite)

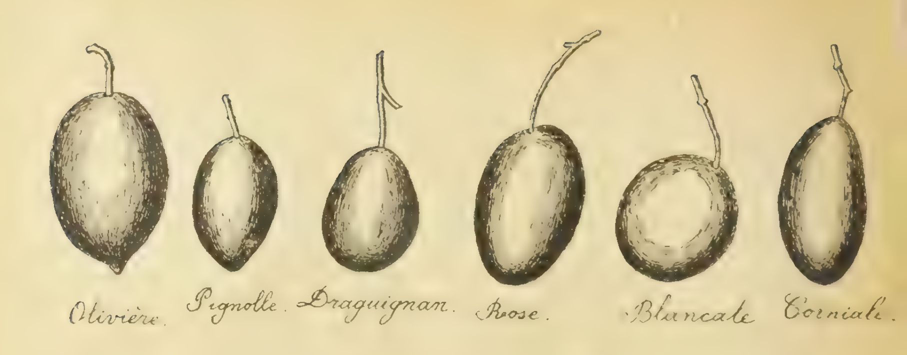


TAILLE SÉVÈRE OU TAILLE DE RAJEUNISSEMENT

QUELQUES VARIÉTÉS FRANÇAISES D'OLIVES

Lucques. Pigale. Rouget. Amellau. Picholine. Petite corniale.

Verdale Sadierne. Argentale Redorale Mourale



VARIÉTÉS ALGÉRIENNES



CARBONATE DE SOUDE

Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY offrent une grande résistance aux pluies



Importantes pépinières de
TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES
Prix courant franco sur demande
E. LEMERLE, 67, route de Clisson, Nantes

1046. — **OCCASION** 5 000 piquets métalliques longueur 1 m 80, poids 6 kg 800 (espaliers ou clôtures). S'adr. Journal

1047. — **Cabinet agricole Ch. Delaude,** ingén. agronome, 14, rue Rouget-de-Lisle, Narbonne. Consult. Expert. Gérances de propriétés.

1008.— **Expert** t. pays. P. Larue, Gurgy-s/-Yonne.

PLANTS de Pommes de Terre sélectionnés et contrôlés
" INSTITUT DE BEAUVAIS "
S'adresser au Directeur du Syndicat des Producteurs de Plants de la Région
Boîte postale 13
CHATEAULIN (Finistère)

1031. —
GRIFFES D'ASPERGES SÉLECTIONNÉES
RANDON, à LAURIS (Vaucluse)

1048. — **MIEL pur de Touraine :** 5 kgs, 60 frs. Franco gare, contre mandat. Capdevielle, à Loches (Indre-et-Loire).

LISEZ CHAQUE SEMAINE

Les Petites Annonces Economiques

Orthographe : S·o·u·f·r·a·l·o
Appellation : **SOUFRALO** ROGER SIMONNOT
Origine : 6, quai de l'Avenir à Sète

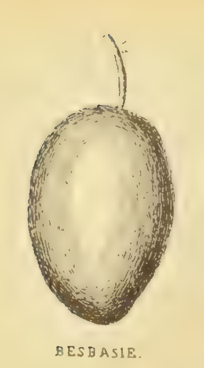
Trois points à vérifier pour être sûr qu'il s'agit du véritable **SOUFRALO** le seul qui permette sans inconvénient de soufrer en sulfatant.

PUBL ELVINGER



VARIÉTÉS DE TUNISIE

Zarazi. Bidh el Hamam. Barouni.



BESBASIE.



Marsaline.



Chetoui.



Souaba el Ardjia.



Nâb el Djemel



Saiali.



Ressassi.



Chemlali



Mberkar er Ragma.



Regragui



Rajou

(à suivre)

D'autre part notre champ d'expériences comprenant treize variétés, puis 2 ha de V. 27 ont été l'objet d'un traitement à raison de 150 grammes de permanganate.

Expérimentation Année 1936

RÉCOLTE 1937

GRAMMES DE PERMANGANATE DE POTASSIUM par hectolitre d'eau	VARIÉTÉS EXPÉRIMENTÉES et Superficies	RÉSULTATS OBTENUS — Nombre d'épis cariés a 1 hectare
100 grammes.......... ..	1 hect. 5 Vilmorin 27.....	... Pas d'épis cariés
	1 ha 5 Vilmorin 29.....	... Pas d'épis cariés
	22 ha Hybride 40.....	... Pas d'épis cariés
150 grammes...........	2 ha Vilmorin 27.....	... Pas d'épis cariés
	2 ha Vilmorin 29.....	... Pas d'épis cariés
	5 ha Champ d'essais (13 variétés)	... Pas d'épis cariés

GRAMMES DE SULFATE DE CUIVRE par hectolitre d'eau	VARIÉTÉ EXPÉRIMENTÉE et Superficie	RÉSULTATS OBTENUS
1000 grammes	2 hectares Vilmorin 29.....	... Pas d'épis cariés

TÉMOIN	VARIÉTÉ EXPÉRIMENTÉE et Superficie	RÉSULTATS OBTENUS
Pas de traitement........	1 hectare Vilmorin 27	2 épis cariés au m carré (exactement 1,75) moyenne de 30 sondages

A côté, deux hectares recevaient un blé V. 29, sulfaté à la dose couramment employée dans la région, de 1kgr. de sulfate de cuivre par hectolitre d'eau. Dans le témoin sans traitement V. 27, on a relevé deux épis cariés au mètre carré (moyenne de 30 sondages) (1).

Remarque. — La technique du traitement adopté, tant pour le permanganate que pour le sulfatage, fut « l'aspersion » du grain, procédé le plus généralement pratiqué et le plus défavorable à la destruction du champignon.

Mode opératoire. — D'une part, chaque dose de permanganate (poudre) a été dissoute dans 100 litres d'eau, et 8 litres de cette solution ont été prélevés pour arroser 100 kilogrammes de blé ; d'autre part 1 kgr. de sulfate de neige a été dissous dans la même quantité d'eau et 8 litres serviront à l'aspersion de 100 kgr. de blé.

(1) Exactement = 1,75.

Ces préparations ont été faites la veille pour les semailles du lendemain.

Observations importantes. — Nous avons pu observer que dans le lot de blé sulfaté, de nombreux grains, *après traitement*, étaient éclatés, alors qu'avant traitement les grains *paraissaient* normaux, à l'examen superficiel.

Pour une même variété de blé, le lot traité au permanganate de potassium ne présentait au même examen superficiel, *aucun grain fissuré.*

Cette remarque nous a conduit à conserver du blé traité au sulfate de cuivre pendant huit jours ; le nombre des grains fissurés a augmenté (8 p. 100, au lieu de 6 p. 100 le lendemain du traitement).

Le pourcentage *de grains fissurés* constaté, sur plusieurs échantillons de 1 kg., s'est élevé à 6 p. 100 en moyenne (traitement de la veille des semailles).

Parmi ces grains, 250 confiés au sol n'ont donné que 12 germes, soit 4.8 p. 100, ce qui fait ressortir un échec de germination de 5.7 p. 100, dû au sulfatage.

4, 8 % de 6 kgr. % = 0 kgr. 288
6 kgr. — 0, 288 = 5 kgr. 712 %

Enfin, il est une observation extrêmement nette, faite dans les parcelles traitées au permanganate, relative à la *rapidité de levée*, de divers blés semés le même jour.

Toutes les variétés traitées à ce produit ont levé *quatre jours plus tôt* que la variété V. 29 traitée au *sulfate de cuivre* (1).

Cette avance, entre les variétés, s'est maintenue *jusqu'à la récolte*, le V. 29 ayant eu quatre jours de retard sur les autres (V. 27 ; Hyb. 40 ; champ d'essais, *dont V. 29).*

Conclusion .— Nous faisant ici l'interprète des agriculteurs ayant adopté notre procédé, nous dirons que le traitement au permanganate de potassium réalise une double économie : économie sur le produit lui-même, 60 pour 100 meilleur marché que le sulfate de cuivre et économie sérieuse sur la semence, la faculté germinative n'étant pas diminuée.

Enfin, le permanganate *se dissout instantanément,* ce qui est extrêmement pratique.

Ce produit revient actuellemnt à 12 francs environ le kilogramme, soit 1 fr. 20 les 100 grammes, dose pour 100 litres d'eau et le sulfate de cuivre à 3 fr. 50 pour le même volume. Comme 100 litres de solution servent à traiter 12 quintaux de blé, cela fait une dépense de 0 fr. 10 par quintal, prix vraiment infime.

En bref, la dose pratique, que nous conseillons est *de 75 à 100 grammes par hectolitre d'eau ;* des doses supérieures constituant une dépense inutile.

C. Houdayer
Professeur d'agriculture.

---

(1) Cette avance dans la levée, qui semble varier avec l'époque des semailles, la température, nous l'avons constatée cette année encore, lors des dernières semailles. Elle fut de trois jours, à l'avantage du permanganate.

LA NOUVELLE INSTALLATION DE FOULO-POMPES DE LA CAVE DE MARSILLARGUES

La cave coopérative de Marsillargues a été une des premières créées dans le département de l'Hérault. Elle groupe aujourd'hui 640 coopérateurs. Elle a vinifié 115.000 hl. de vin en 1935 et possède 134 000 hl. de cuves. Il s'agit donc là d'une des plus grosses installations de caves coopératives que nous ayons dans la Métropole.

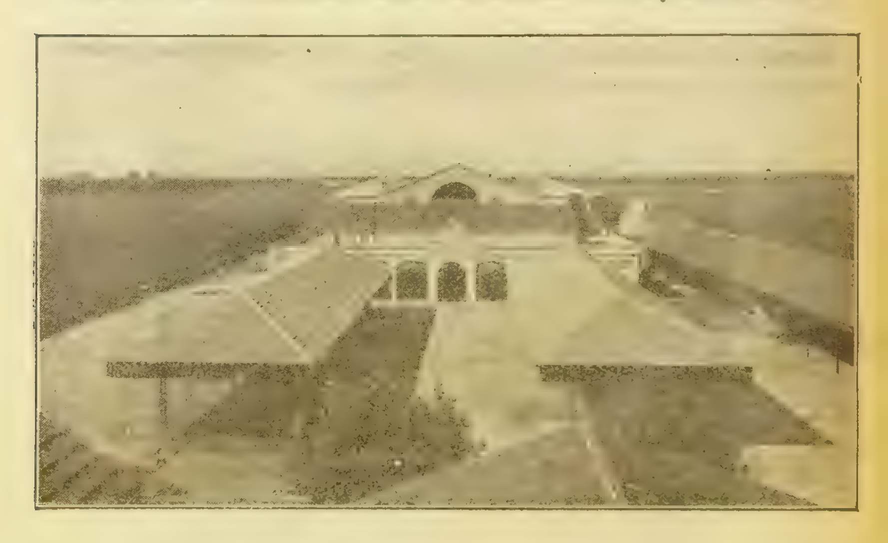


Les Foulo pompes.
(**Installation générale de la Maison Célestin Coq et Cie**)

Jusqu'aux vendanges dernières la réception des vendanges était faite dans des bennes mobiles sur rails. Il y avait là 99 bennes et un métrage de rails considérable. Des bifurcations — en nombre imposant également — permettaient d'amener la vendange à 4 groupes de fouloirs-égrappoirs-pompes placés dans des fosses à l'entrée de la cave. Il y avait 4 bascules et 18 postes de déchargement. Avec tout ce maté-

riel le terre-plein devant les fouloirs-égrappoirs-pompes faisait penser à une grande gare de marchandises, et les embouteillages n'y étaient pas rares. Le personnel employé pour pousser les bennes vers les bascules, puis vers les fouloirs et pour les ramener en place ensuite était très important.

Cette cave ayant amorti son installation et ayant de fortes disponibilités a voulu moderniser cette installation de réception de la ven-



La cave coopérative de Marsillargues.

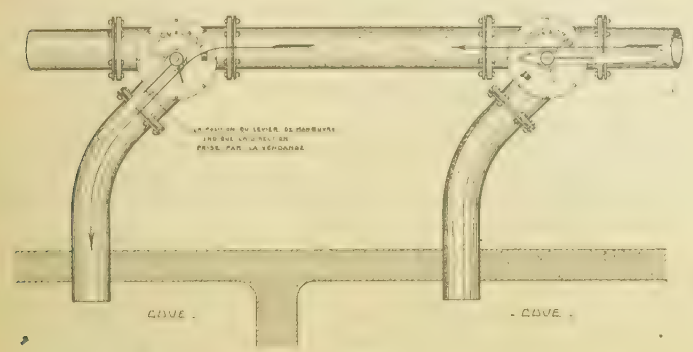
dange. Elle s'est adressée pour cela à une usine spécialisée et cette transformation a été faite d'une façon si heureuse que nous nous faisons un plaisir de la faire connaître aux lecteurs du *Progrès Agricole et Viticole*.

Quel changement aujourd'hui !! Le terre-plein a été dégagé de tous les rails et de tous les trottoirs. Il est tout à plat maintenant. Deux grands hangars, suffisamment larges pour abriter les charrettes placées perpendiculairement au grand axe, et séparés par un large intervalle, sont supportés par des poteaux en fer noyés chacun dans un bloc de ciment dépassant à peine le sol.

Sous chaque hangar sont disposés 8 foulo-pompes en 4 groupes de 2. Dans chaque groupe les foulo-pompes sont disposés à droite et à gauche de l'axe principal et chacun est animé par un moteur électrique placé à proximité. Deux charrettes venant en sens inverse, et toutes deux abritées par le hangar, peuvent donc décharger simultanément leur vendange dans les deux foulo pompes de chaque groupe.

Notons qu'ici les pastières utilisées ne sont pas basculantes. Le déchargement se fait donc à la fourche et à la pelle. Cela a permis de placer les foulo-pompes sur un bâti affleurant la surface du sol. Il n'a

donc pas été nécessaire de construire ces grandes fosses, très coûteuses, parfois difficiles à tenir étanches ou à tenir propres. De plus le déchargement à la fourche ou à la pelle a permis d'utiliser des foulo-



. ROBINET SPÉCIAL . POUR DISTRIBUTION DE VENDANGE DANS LES CUVES . PAR TUYAUTERIE FIXE .
— BREVETÉ S G D G —

pompes de force moyenne seulement. Les charrettes évoluent très facilement entre les hangars et entre les groupes de foulo-pompes. Elles se mettent en place très rapidement (en avançant) et sortent facilement (en avançant aussi) et il suffit de deux ponts bascules là où quatre étaient nécessaires auparavant.

Cette alimentation par petits foulo-pompes existait déjà à Lunel depuis longtemps.

Mais ce qui fait surtout l'originalité de la nouvelle installation, c'est le cheminement de la vendange depuis les foulo pompes jusqu'aux cuves.

Chaque foulo-pompe est, en effet, relié à une grande conduite collectrice de 20 centimètres de diamètre disposée dans le sens du grand axe de chacun des deux hangars, et placée au-dessus des foulo-pompes. Les foulo-pompes de chaque groupe étant légèrement décalés par rapport à cet axe, leur tuyau de refoulement aborde la grande canalisation sous un angle aigu. Dans chaque hangar, il y a donc 4 foulo-pompes amenant la vendange à droite de la grande canalisation et quatre autres amenant la vendange à gauche.

Des robinets spéciaux (disposés de telle sorte que la tuyauterie ne présente aucune saillie à l'intérieur quand ils sont ouverts) ont été ménagés pour empêcher la vendange circulant dans la grande conduite de revenir en arrière, vers un foulo-pompe qui ne serait pas en action. En fait, la fermeture d'un robinet n'est que très rarement nécessaire.

La grande canalisation, au sortir des hangars, passe au-dessus de l'ancien avant corps de la cave et pénètre dans celle-ci à 14 mètres au dessus du niveau du sol du terre plein. Elle court jusqu'à l'extrémité de la cave. Des robinets spéciaux, de même conception que ceux des

foulo-pompes, et de courts tuyaux de caoutchouc permettent la distribution de la vendange dans les cuves supérieures de la cave. Entre le premier foulo-pompe de chaque hangar et la dernière cuve, il y a une distance de 105 mètres.

Cette installation a fonctionné à la satisfaction de tous aux dernières vendanges. Elle a prouvé la possibilité de rentrer quotidiennement un million de kilos de vendanges. Quand les 8 foulo-pompes d'un hangar fonctionnent en même temps, il est possible de remplir une cuve de 500 hectos en un quart d'heure.

Ce matériel a permis de réduire de 35 ouvriers le personnel utilisé autrefois à la cave (100 ouvriers). La coopérative de Marsillargues compte que les économies que va lui procurer ce matériel lui permettront d'amortir la dépense en dix ans.

Ce système de rentrée de la vendange simple, original et pratique, nous a paru digne d'être signalé. C'est la première fois, pensons-nous, qu'un constructeur a osé envisager des collecteurs de vendange aussi importants que ceux de Marsillargues qui transportent chacun la vendange foulée par 8 foulo-pompes.

J. Mahoux,
Directeur des Services agricoles de l'Hérault.

SOINS A DONNER A L'OLIVIER [1]

Mais il est des oléiculteurs qui appliquent cette taille de remplacement à tous leurs arbres périodiquement, tous les 5 ou 6 ans par exemple. Dans ce cas, au cours des intervalles entre ces tailles sévères, ils se contentent de procéder à des élagages annuels très modérés. Par ce système, on perd une récolte tous les 5 à 6 ans, les pousses qui se développent après la taille ne devenant productives qu'à la seconde année. De plus, cette méthode présente l'inconvénient de soumettre l'arbre à de nombreuses blessures, dont certaines sont étendues, et qui se cicatrisent avec difficulté. Aussi semble-t-il plus raisonnable de ne recourir à la taille de remplacement qu'en cas de nécessité.

Par contre l'oléiculteur se trouve assez souvent devant des arbres négligés depuis longtemps et par suite affaiblis, à charpente irrégulière, touffus dans le haut et présentant dans le bas des brindilles rabougries. Ces oliviers donnent en faible nombre des olives petites, dispersées en rameaux enchevêtrés et, par suite, de cueillette difficile. Il convient, au préalable, de les soumettre à une *taille de restauration.*

Cette taille consiste d'abord, en vue d'équilibrer la circulation de la sève dans toutes les parties de l'arbre et d'en bien garnir le bas, à rabattre les branches de charpente les plus longues au niveau de celles de vigueur moyenne, en s'efforçant cependant de laisser à l'olivier une hauteur à peu près égale à son plus grand diamètre ; puis à procéder à un

(1) Voir p. 91.

bon éclaircissage en supprimant les rameaux morts ou malades, les gourmands et toutes les branches verticales, les brindilles en surnombre dans les parties touffues ; parmi celles-ci, il convient de conserver de préférence, celles qui sont le mieux placées ou celles qui pendent vers le sol. On est même amené à supprimer des branches assez grosses parce qu'elles sont endommagées, ou bien situées dans des parties de l'arbre ou elles sont trop nombreuses et enchevêtrées. S'il y a lieu, il importe, au cours de cet éclaircissage, de respecter les ramifications qui remplissent des vides trop grands existant entre les branches de charpente. Il faut encore évider l'arbre, le bien dégager dans son intérieur en supprimant toutes les ramifications, grosses ou petites, qui se dirigent vers son centre. Les grosses sections, faites d'une manière nette, doivent être protégées contre la pourriture par un badigeonnage effectué avec du goudron ou une dissolution de sulfate de fer à 20 o/o ou encore par une application de mastic de jardinier.

Enfin, on peut avoir des oliviers très âgés, dépérissants, plus ou moins cariés, ou encore des arbres très fortement mutilés par le vent ou les gelées. Il importe alors de procéder à *leur régénération*.

Cette *régénération* peut être partielle ou complète : partielle si le tronc et la partie inférieure des branches de charpente sont encore en bon état ; dans ce cas, on rabat l'arbre sur le premier étage de ses branches de charpente. Totale si l'olivier est à peu près complètement décrépi. C'est cette seconde régénération qui est le plus couramment pratiquée aujourd'hui. Elle est la seule, du reste, dont l'application donne droit à la prime prévue pour les oliviers régénérés, et pour une durée de 10 années, par la loi du 10 avril 1932.

Pour obtenir cette régénération totale, on déchausse l'arbre et on le recèpe un peu au-dessous du niveau du sol, puis la place est recouverte de terre.

De nombreux rejets se développent. A la fin de la première année — au cours de laquelle tous les rejets sont nécessaires pour assurer l'utilisation de toute la sève — et pendant les deux années suivantes, on les éclaircit progressivement en supprimant les moins vigoureux ou ceux qui sont mal placés, n'en conservant, au bout de ce temps, que 2 ou 3 issus des grosses racines et situés sur bas collet ou à une petite distance de la tige qui peut aller, par exemple, jusqu'à 15 ou 20 centimètres.

L'expérience a montré, en effet, que les rejets venus à la base des tiges sont nettement inférieurs à ceux développés sur les grosses racines. Si ces rejets sont sauvageons, on les greffe à leur base, en écusson, à œil dormant ou à œil poussant. C'est sur ces rejets que l'on formera la nouvelle charpente.

Exceptionnellement, au cas où le vieil arbre peut encore donner un peu de fruit, on évite d'abord de le recéper et on se contente de préparer les rejets de remplacement. Le tronc n'est coupé à sa base qu'au bout de quelques années lorsque l'arbre régénéré aura pris un développement assez grand.

Ajoutons enfin que toutes les opérations se rapportant à la taille devant être faites pendant la période au cours de laquelle la végétation de l'olivier est ralentie, après les grands froids et avant que la sève ne se remette en mouvement.

Traitements contre les maladies principales. — L'olivier est exposé à souffrir de nombreuses maladies dont nous ne retiendrons, parmi les principales, que celles que l'oléiculteur peut pratiquement combattre.

La plus connue par sa fréquence et par l'importance de ses dégâts est la *fumagine* ou *noir*, due à une cochenille (*Lecanium oleæ*) et à un champignon (*Capnodium olæophilum.*)

On se défend contre elle par la pratique de la taille que nous avons décrite, grâce à laquelle l'olivier est facilement pénétrable au vent et au soleil. Dans les olivettes très atteintes, dont les arbres sont généralement négligés et touffus, il convient de commencer par l'exécution d'une taille sévère telle que celle que nous avons indiquée pour le remplacement du vieux bois par du nouveau. Il importe, en outre, d'appliquer pendant quelques années consécutives, des pulvérisations de toutes les parties de l'arbre en visant particulièrement la face inférieure des feuilles où sont fixées un grand nombre de cochenilles.

On peut utiliser l'une des deux formules suivantes, la première recommandée par Zacharewicz à la suite de nombreux essais, la seconde qui nous a donné de bons résultats au cours d'expériences comparatives de longue durée entreprises autrefois par le Service de l'agriculture de l'Ecole de Montpellier.

1. —	Savon noir........................	1 kg.
	Pétrole	4 litres.
	Sulfate de cuivre..................	1 kg.
	Eau pour faire	100 litres.
2. —	Bouillie bordelaise ou bourguignonne à 2 pour 100 de sulfate de cuivre .	100 litres.
	Essence de térébenthine...........	1 litre.

Pour préparer la première mixture, on fait dissoudre le savon noir dans 10 litres d'eau bouillante, puis, lorsque le liquide est tiède, on y ajoute lentement le pétrole en brassant fortement. En même temps, on fait dissoudre le sulfate de cuivre séparément, dans de l'eau. Enfin, on verse la dissolution ainsi obtenue dans l'émulsion de savon-pétrole et on ajoute de l'eau pour porter le volume total à 100 litres.

On prépare le second produit en versant l'essence de térébenthine dans la bouillie préparée comme pour la vigne, et on brasse fortement de manière à assurer l'émulsion de l'essence.

La pulvérisation se fait au moyen d'un pulvérisateur ordinaire dont le jet est placé à l'extrémité d'un caoutchouc fixé lui-même le long d'un bambou ou d'un roseau. On emploie de 5 à 10 litres de liquide par pulvérisation et par arbre selon son degré de développement. Il importe avant chaque remplissage du pulvérisateur de brasser soigneusement

afin de remettre en émulsion le pétrole ou l'essence qui surnagent au repos. Dans les conditions économiques actuelles de l'oléiculture, on doit se contenter de deux applications qui suffisent à la rigueur : la première est faite dans la première quinzaine de juin, alors que les jeunes cochenilles se trouvent sur les arbres nombreuses et facilement vulnérables ; la seconde est exécutée fin août commencement septembre, alors que l'atmosphère est fréquemment chaude et humide et, par suite, favorable au développement du champignon.

Mais c'est surtout la cochenille qui appauvrit l'olivier en absorbant sa sève en grande quantité, alors que le champignon, qui est saprophryte, n'agit que d'une manière indirecte et faible en gênant l'accomplissement des fonctions de l'arbre par la croûte qu'il forme à la surface des organes verts. Aussi, certains auteurs estiment qu'il convient de faire les deux pulvérisations plus rapprochées, une en mai, l'autre en juin, soit au cours de la période pendant laquelle les éclosions sont très nombreuses.

Enfin, il en est qui pensent que l'action du champignon est presque nulle et qu'il importe seulement de lutter contre la cochenille. C'est ainsi que MM. Bachalowsky et Mesnil préconisent un seul traitement appliqué en hiver par pulvérisation, avec :

Huile d'arachide ordinaire.......	2 litres
Acide oléique	750 cm³
Ammoniaque du commerce	500 cm³
Eau...........................	100 litres

Le traitement pratiqué avec l'une des deux premières formules agit aussi contre le champignon (*Cycloconium oleaginum*) qui occasionne la *variole* ou *œil de paon*, maladie caractérisée par la formation sur les feuilles, les olives et leur pédoncule, de petites taches arrondies, d'environ 5 mm. de diamètre, jaunâtres ou brunatres, entourées d'une auréole plus foncée. Les feuilles fortement atteintes tombent, et il en résulte parfois un affaiblissemont notable de l'arbre. Néanmoins, on ne traite pas directement contre ce parasite.

La mouche de l'olive (Dacus oleae) ou *Keiroun* et la *teigne ou chenille mineuse de l'olive* (Tinea oleella ou Prays oleae) commettent parfois des dégâts importants dans les olivettes. On peut se défendre contre elles par l'emploi de solutions arsenicales. Mais ces traitements ne donneraient de bons résultats que s'ils étaient généralisés sur de grandes étendues ; et, aucune entente n'ayant été réalisée à ce sujet, on ne se préoccupe pas, dans le Midi de la France, de l'applicatiou de ces traitements. Des syndicats de défense pourraient être constitués utilement dans ce but, ainsi qu'on l'a fait en Italie où la lutte contre le Dacus est obligatoire et organisée par commune, avec intervention des professeurs d'agriculture et des stations entomologiques.

D. Vidal.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

A TONNERRE. — **Le Congrès de la « Vigne moderne ».** — Etre « moderne », c'est sortir de la routine des générations précédentes. Peut-on, sans risques, être moderne en agriculture ?

En fait, le progrès a consisté surtout à diminuer la part de force musculaire au moyen d'instruments attelés et à augmenter les rendements grâce à l'apport de produits chimiques fertilisants ou anticryptogamiques.

Il y a aussi la sélection, mais nos grands-pères la pratiquaient ; les petits vignerons d'autant mieux qu'ils piochaient et vendangeaient eux-mêmes, ce qui leur permettait d'observer individuellement leurs ceps et de distinguer l'élite ou même les « sports » organes sortant de la norme et qu'ils se hâtaient de bouturer. Il est vrai qu'on hybridait moins.

Sous ces réserves, voici un résumé du Congrès qui se tint sur les confins de la Bourgogne et de la Champagne à Tonnerre, le 12 décembre 1937, sous le titre : la « Vigne moderne » qu'il faut traduire : les hybrides producteurs rendant économique la production des vins ordinaires en climat limite de la vigne.

M. Perbos avait envoyé un rapport sur l'historique de la vigne moderne, c'est-à-dire de l'hybridation que le phylloxéra provoqua à partir de 1875. Il est resté de cette époque le porte-greffe Chasselas × Berlandieri 41 - B.

. H. Emon traita de la vigne moderne, de sa culture économique et de son avenir en France. Il remonte toutefois à l'époque tertiaire pour rappeler que l'hybridation est naturelle. La vigne moderne est la vigne du polyculteur car elle n'exige pas de traitement au moment de la fenaison. Les frais de culture ne sont que de moitié de ceux des vignes « vinifera ».

M. G. Bayrou a envisagé la vinification des vins de la vigne moderne. Il n'y a pas lieu seulement d'obtenir des vins sans goût foxé, mais des vins équilibrés. Pour les vins rouges, on doit en principe préparer un pied de cuve et décuver au bout de quatre jours. Bien aérer au décuvage et au premier soutirage.

On a généralement avantage à vinifier en rosé et même en blanc et à mélanger les variétés. Ne mettre le pied de cuve qu'après débourbage.

M. Coulondre a traité du statut légal de la vigne moderne, mais c'est pour le repousser. La tentative d'exclure de France les vins de Jacquez a échoué.

Il signale le cépage 22 A de Baco comme donnant une des meilleures eau-de-vie qui soit.

Délégué des familles nombreuses, M. Rouger signale que les lois du 1er juillet 1931, 8 juillet 1933 et suivantes, limitant les plantations devraient être revisées en tenant compte du nombre d'enfants de la famille du propriétaire.

M. Largillier-Seibel demande que soit organisée la propriété commerciale en faveur des obtenteurs d'hybrides.

Le jury de dégustation avait à comparer les bouteilles anonymes de « vins modernes », avec des vins ordinaires achetés chez les épiciers

de Tonnerre. Les notes allaient de 0 à 20. Sur 61 échantillons rouges. 36 ont obtenu 12 à 18 points ; meilleurs que l'un des vins d'épicerie coté 10 et comparables à un Gamay de l'Yonne.

Sur 65 échantillons blancs, 22 obtinrent 12 à 14 points, 21 obtinrent 15 à 18 points.

Le meilleur vin fut le 5-276 de Seyve-Villard récolté dans les alluvions siliceuses fraîches du département du Rhône, ce qui diminue les chances de goût de terroir. Le vin blanc ordinaire de vinifera n'avait coté que 13 et le vin blanc d'épicerie 11 points.

Le Congrès a renvoyé au Concours agricole de Paris en 1938, la création d'un syndicat d'études et de documentation de la vigne moderne.

Il a émis le vœu qu'une modification à la loi du 21 décembre 1934, porte à deux hectares (au lieu d'un hectare) la superficie plantable par un exploitant ayant au moins trois enfants.

Pierre LARUE.

Congrès de l'agriculture et de l'horticulture (Côte-d'Azur — Provence). — La tenue de cette importante manifestation approche, et nous ne saurions trop recommander aux intéressés d'adresser, au plus tôt et avant le 5 février, leur adhésion au palais de l'agriculture, 113, Promenade des Anglais à Nice, en demandant le programme complet du Congrès, qui s'ouvrira le 22 février prochain, pour se terminer le 26 février.

Inauguration de la station uvale de Toulouse. — La journée médicale du raisin et du jus de raisin que l'Association de propagande pour le vin avait organisée à Toulouse, s'est déroulée le 15 courant dans le cadre magnifique de la capitale du Languedoc.

Elle a remporté un très grand succès, non seulement par l'importance des manifestations auxquelles elle a donné lieu mais encore par le nombre et la qualité des hautes personnalités médicales, scientifiques, littéraires, commerciales et militaires qui y ont pris part.

BIBLIOGRAPHIE

E. et H. CAMBON, Oran. — **Contribution à l'étude de l'utilisation et de l'adaptation des Vitis porte greffes en Oranie en 1938**

Dans un opuscule d'une trentaine de pages, les auteurs ont résumé les nombreuses observations qu'ils ont eu l'occasion de faire dans les diverses régions du vignoble oranais dont les particularités au regard de la nature du sol ont nécessité de la part des viticulteurs appelés à reconstituer, une véritable expérimentation de porte-greffes.

Ces observations leur ont permis d'édicter quelques règles qui peuvent très utilement être appliquées dans les nouvelles reconstitutions.

Ces règles condamnent en fait tous les porte greffes faibles : Riparia, Riparia×Rupestris, Riparia×Berlandieri ; elles semblent admettre encore le Rupestris du Lot, à titre transitoire, et mettent en évidence très nette les

Rupestris×Berlandieri pour de très nombreuses terres difficiles, calcaires ou non, qu'ils utilisent de magnifique façon et qui s'imposent de plus en plus. Les auteurs considèrent le 41 B et le R. 31 comme les plus aptes à tirer parti des sols les plus calcaires et appellent de leurs vœux de nouveaux porte greffes à sang de Berlandieri pour les situations extrêmement chlorosantes, dans lesquelles ces deux porte-greffes se montrent encore insuffisants. En dehors du 41 B, les porte-greffes franco américains sont impitoyablement condamnés. Et c'est justice.

A. B.

«**Nos cultures**», *leurs parasites, leurs traitements.*

La vulgarisation de méthodes de Défense des végétaux bien adaptées aux nécessités de la production française est, fort heureusement depuis quelques années, l'objet des efforts constants des Services Agricoles officiels et de l'élite de notre industrie chimique.

Grâce aux techniques sûres et éprouvées dont on dispose actuellement, les fruits de France reprennent graduellement sur le marché la place dans laquelle ils s'étaient laissé supplanter par la production étrangère : Californienne, Suisse, Italienne, etc...

La Société Progil de Lyon, qui avait déjà résumé dans «Pour l'arboriculteur» les procédés étudiés par ses Services Scientifiques, vient de publier un nouvel ouvrage «Nos cultures - Leurs Parasites - Leurs Traitements» conçu dans le même esprit d'objectivité pratique, mais bénéficiant des plus récentes mises au point, consacrées par l'expérience.

Bien que luxueusement édité et comportant d'abondantes illustrations et des hors texte en couleur accompagnant un texte précis, cet ouvrage, qui constitue un document précieux, est offert au prix de propagande de 10 frs. seulement.

C'est le *vade mecum* indispensable à toute personne s'intéressant aux plus récents progrès de la technique agricole française.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI.

GARD. — **Nimes**, 24 janvier. — Marche plus actif. On constate un gain de 1 à 2 fr. par hecto. Les 9 5 de belle qualité se paient 155 à 156 fr. ; les 10°, 152 à 157 fr. Expéditions peu importantes et ralenties pour la cherté des transports et la rareté des vins libres.

Vins : 8°5 à 11°, 16 50 à 14 fr. ; 11° et au-dessus, 14,50 à 13 fr. 50 ; vins de café, 17 à 16 fr. ; moyenne des vins de 9°, 16 fr. 25.

HÉRAULT. — **Montpellier**, 25 janvier. — Rouge, 8°5 à 12°, 16,50 à 13 fr. 50.

Ventes signalées par la Fédération des caves de l'Hérault: Clermont l'Hérault : 336 hectos, 10°5, à 155 fr.

Sète, 19 janvier. — Rouge, 13,50 à 16 fr. 50 ; rosé, 14 à 16 fr. 50 ; blanc, 15 à 17 fr.

Vins d'Algérie : rouge, 14.75 à 15 fr. 50, rosé, 15 à 16 fr. ; blanc, insuffisance d'affaires.

Béziers, 24 janvier — Vins rouges, 9° à 12°, 16,50 à 14 fr. 00, rosés, 9° à 11°, 16,50 à 14 fr 50 ; vins blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Marché ferme et en hausse sur les précédents On paye 155 frs au minimum les vins sans acidité de 9° à 10°5. Cours de 4 à 5 points supérieurs à ceux pratiqués la semaine dernière.

Les affaires sont entravées par la raréfaction des vins libres et on enregistre quelques

achats sur les tranches à libérer. En résumé situation ferme et tendance en hausse.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes : près Pézneas, 5 000 hl, 10°3, 153 frs l'hl, (sur les 8/10mes) ; près Vias, 140 hl, 10° 153 frs l'hl ; près Corneilhan, 120 hl, 9°7 154 frs l'hl ; près Boujan, 180 hl, 11°1 156 frs l'hl ; près Servian, 500 hl, 10°1 154 frs l'hl ; près Sérignan, 120 hl, 10°7 155 frs l'hl.

Cruzy : vin rouge 350 hectos, 10°5 à 160 francs.

AUDE. — **Narbonne**, 20 janvier. — 9°, 16,25 à 16 fr. 50 ; 9°5, 16 fr. ; 10° à 10°5, 14,50 à 15 fr. 25 ; 11° et au-dessus, 13,50 à 14 fr. 50 ; eau-de-vie de marc, 450 à 465 fr ; eau-de-vie de piquettes, 550 à 560 fr.

Lézignan, 19 janvier. — Minervois et Corbières : 10° à 12°, 15,25 à 13 fr. 50

PYRÉNÉES-ORIENTALES — **Perpignan.** — *Chambre d'Agriculture*, 22 janvier. — Vins : Pas de ventes signalées. Un courant de demandes de bons vins s'est manifesté cette semaine. Une hausse de 4 à 5 fr. par hecto en est résultée.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**, 20 janvier — Récolte 1935-36 rouges, 8°5 à 11°, 14 à 16 fr. ; blancs et rosés, 15 à 16 fr. 1935-1936 Algérie rouge 11° à 12°, 15 à 16 fr. ; blanc et rosé 11° à 12°, 15 à 16 fr. Quai Marseille.

SUD-EST.

VAR. — **Brignoles**, 22 janvier. — Vins rouges, 10°, 15 fr. ; 11°, 14,50 à 11 fr. ; vins blancs : sans affaires.

ALGÉRIE.

Alger, 21 janvier. — Vins rouges 10°, 128 à 135 fr. ; 11°, 126 à 133 fr. ; 12°, extra compris, 132 à 140 fr. ; 13°, extra compris, 140 à 150 fr. l'hecto.

Vins blancs : tachés 10°, 131 fr. 50 l'hecto ; tachés 11°, 130 à 133 fr. ; tachés 12°, 137 à à 141 fr. ; de raisins blancs, 11°, 13 fr. le degré ; distillerie libre, 10 fr. 80 le degré ; bloqués de compensation, sans affaires ; bloqués ordinaires, 9,75 à 10 fr. 25 le degré.

Spiritueux : Alcool débloquant libre les 100°, 1 260 à 1.225 fr. ; alcool débloquant à libérer, les 100°, 1.175 à 1.150 fr. ; alcool non débloquant, les 100°, 1.025 à 1.000 fr.

SOUFRES ET SULFATES

Marseille. — Fleur extra légère, 152 à 154 ; sublimé, 144,50 à 146,50 ; trituré, 123,50 à 125 ; canons 133 à 135 ; pains, 131 à 133.

En exemption ou suspension de la taxe de 8 p. 100.

Le tout livrable disponible, paiement comptant, en sac de 100 kilos, quai ou gare Marseille, par 10 tonnes minimum.

Sulfate de cuivre, entrepôt consignés logés, 280 francs.

ENGRAIS ORGANIQUES

Corne broyée : 196 (magasin).

Corne moulue : 192 (magasin).

Guano : 94.

Super-guano : 96.

Tourteaux d'arachides : 7,5 o/o, 101 fr. nu (magasin) 91 fr. nu (départ Marseille).

Sang désséché : 196 (magasin).

POMMES DE TERRE

Paris (Halles centrales), 14 janvier. — Pommes de terre, aux 100 kilos : Hollande commune 70 à 120 ; rosa 100 à 110 ; jaune commune 50 à 60 ; saucisse rouge 70 à 105 ; sterling 62 à 68 ; blanche commune 38 à 45 ; nouvelles d'Algérie 180 à 220 ; du Midi 190 à 240.

PAILLES ET FOURRAGES

Marché et cours fermes.

Le foin de Crau est coté à la propriété autour de 32 fr. les trois coupes.

Forcalquier. — Foin, 30-32 ; paille, 9/10 ;

Manosque. — Foin et luzerne, 38/40 ; paille, 12/14.

Apt. — Foin, 30 ; luzerne, 35 ; paille, 12/14.

Nimes. — Foin, 38 ; luzerne, 40/42 ; paille, 13, graines de luzerne, 650 ; de trèfle violet, 600 ; de sainfoin, 140 ; vesces noires, 90.

BLÉS ET CÉRÉALES

Situation stationnaire du marché du blé, offres modérées. Avoines calmes.

Marseille. — Blé Afrique du Nord tendre, 185, dur 181 ; maïs jaune Indochine logé, caf, 117,50 ; avoines Tunisie, 127 ; orges, 143,50.

Manosque. — Avoine, 125/130 ; orge, 120/125 ;

Apt. — Orge, 130/140 ; avoine, 120 ; vesces, 100.

Vaison. — Avoine, 115/120 ; orge, 128-130.

Nimes. — Avoine grise, 118/120, tendance ferme ; rouge, 112/115 ; orge, 125-128 ; paumelle, 128/130.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE du dimanche 16 au samedi 22 janvier 1938

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Tours					
Dimanche .	10.	9.	»	»	11.	»
Lundi	13.	0.	»	»	5.	»
Mardi.... .	8.	7	»	»	1.	»
Mercredi ...	10.	2.	»	»		»
Jeudi.......	9.	—1.	»	»		»
Vendredi ...	7.	6.	»	»		»
Samedi.....	»	7.	»	·	trac.	»
Total ...					38.0	»
	Angoulème					
Dimanche...	11.	8.	»	»	0.	»
Lundi	11.	9.	»	»	6.	»
Mardi	13.	10.	»	»	2.	»
Mercredi...	12.	—1.	»	»	trac.	»
Jeudi.......	10.	—3.	»	»		»
Vendredi ...	10.	3.	»	»		»
Samedi.....	7.	2.	»	»		»
Total.. .					173.0	»
	Clermont-Ferrand					
Dimanche ..	11.	7.	»	»		»
Lundi	12.	6.	»	»	trac.	»
Mardi.......	10.	5.	»	»		»
Mercredi....	13.	—3.	»	»	trac.	»
Jeudi	8.	—3.	»	»		»
Vendredi ...	8.	0.	»	»		»
Samedi.....	7.	3.	»	»	trac.	»
Total....					119.	»
	Bordeaux					
Dimanche .	10.	5.	»	»		»
Lundi	13.	11.	»	»	5.	»
Mardi.......	16.	6.	»	»		»
Mercredi ...	13.	—1.	»	»	1.	»
Jeudi.......	9.	—3.	»	»		»
Vendredi ..	11.	—1.	»	»		»
Samedi.....	9.	4.	»	»		»
Total....					123 0	»
	Toulouse					
Dimanche ..	14.	4.	»	»		»
Lundi	11.	8.	»	»	trac.	»
Mardi.......	14.	3	»	»		»
Mercredi ...	12.	0.	»	»	trac.	»
Jeudi.......	10.	- 2.	»	»		»
Vendredi ..	12.	—1.	»	»		»
Samedi.....	9.	—1.	»	»		»
Total....					99.0	»
	Perpignan					
Dimanche..	15.	4.	»	»		»
Lundi	13.	7.	»	»		»
Mardi.......	19.	6.	»	»		»
Mercredi ..	18.	8.	»	»		»
Jeudi.... .	16.	8.	»	»		»
Vendredi ..	17.	10.	»	»		»
Samedi....	17.	5.	»	»		»
Total ...					44.0	»

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Reims					
Dimanche	9.	8.	»	»	2.	»
Lundi	12.	4.	»	»	3.	»
Mardi	5.	1.	»	»	1.	»
Mercredi	10.	3.	»	»	2.	»
Jeudi	9.	6.	»	»	trac.	»
Vendredi	8.	5.	»	»	1.	»
Samedi	8.	6.	»	»	1.	»
Total					157.0	»
	Dijon					
Dimanche	10.	5.	»	»	1.	»
Lundi	7.	0.	»	»	6.	»
Mardi	3.	1.	»	»	trac.	»
Mercredi	11.	1.	»	»	1.	»
Jeudi	8.	4.	»	»	trac.	»
Vendredi	8.	2.	»	»		»
Samedi	7.	5.	»	»	trac.	»
Total					122.0	»
	Lyon					
Dimanche	11.	3.	»	»		»
Lundi	8.	5.	»	»	5.	»
Mardi	6.	1.	»	»		»
Mercredi	9.	0.	»	»	1.	»
Jeudi	9.	1.	»	»		»
Vendredi	8.	3.	»	»		»
Samedi	9.	5.	»	»	trac.	»
Total					180.	»
	Marseille					
Dimanche	11.	0.	»	»		»
Lundi	10.	2.	»	»	trac.	»
Mardi	13.	1.	»	»		»
Mercredi	14.	6.	»	»		»
Jeudi	10.	2.	»	»		»
Vendredi	11.	1.	»	»		»
Samedi	10.	0.	»	»		»
Total					49.0	»
	Alger					
Dimanche	13.	9.	»	»		»
Lundi	19.	9.	»	»		»
Mardi	17.	10.	»	»		»
Mercredi	16.	8.	»	»		»
Jeudi	17.	10.	»	»		»
Vendredi	17.	12.	»	»		»
Samedi	15.	8.	»	»		»
Total					»	»
	Montpellier					
Dimanche	14.4	1.3	9.9	5.9		11.2
Lundi	15 1	0.4	9.6	7.0		0.0
Mardi	12.9	5 3	9.7	7.3	0.1	2.7
Mercredi	17.3	1.1	15.4	3.8	trac.	0 1
Jeudi	16 7	4.2	12.4	4.5		0 0
Vendredi	15.8	4.5	14.2	8.2		0.6
Samedi	13.0	2.3	12.8	10.1		0.1
Total					7.7	14.8

Observations.— Hiver.



Exposition Coloniale — Paris 1931 — GRAND PRIX

BOUILLIES JACQUEMIN

GEL-VERDET Breveté S.G.D.G. — Association de Bouillie Bourguignonne et de Verdet à l'état naissant

GEL-ARSÉNOVERDET Même formule arsénicale contre maladies (MILDIOU) et INSECTES

(INVENTIONS R. GIMEL, LICENCIÉ ÈS SCIENCES)

BOUILLIE U.-U. PYRIDINÉE INSECTICIDE

(cupri-sulfi-formolée pyridinée).

Vous ***TRIPLEREZ la durée d'action*** des sulfatages par addition aux ***Bouillies de toutes formules*** d'

ADHÉSIF JACQUEMIN qui les rend adhérentes et colloïdales, résistantes à la sécheresse comme aux fortes pluies. ***Résultats certains.*** Économie de cuivre et réduction du nombre de traitements.

Demander compositions, références de tous les vignobles de France et d'Algérie, notices gratuites et renseignements INSTITUT JACQUEMIN, à MALZÉVILLE-NANCY

POUR TOUS TERRAINS

L'ENGRAIS QUI CONVIENT

EST TOUJOURS PRÊT A

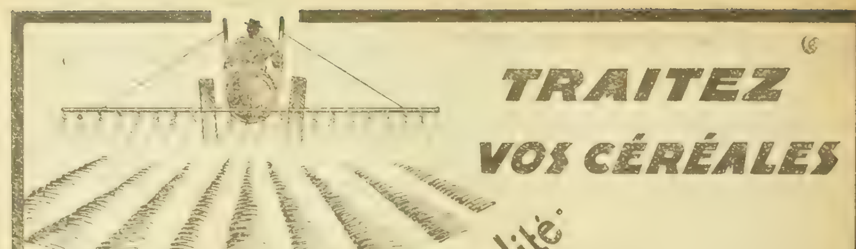
SAINT-GOBAIN



Compagnie de SAINT-GOBAIN



1, Place des Saussaies — Paris (8e)



TRAITEZ VOS CÉRÉALES

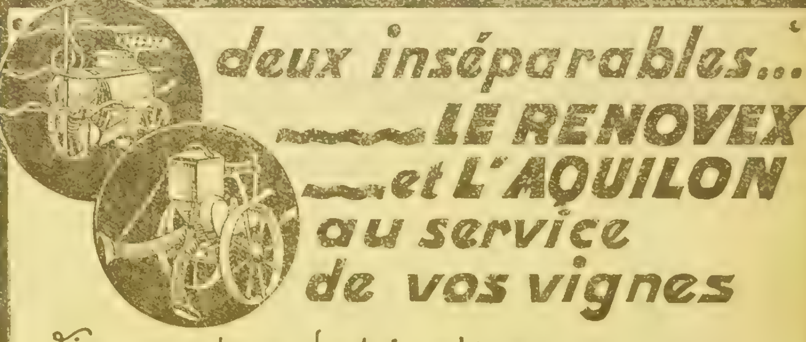
avec des appareils de qualité.

ÉCLAIR-REX
ASIA et AUSTRALINA
SAPOM 36 et SUPER-SAPOM

VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 8.000.000 DE FRANCS.



deux inséparables... LE RENOVEX et L'AQUILON au service de vos vignes

Finesse de pulvérisation.
Puissance de projection.
Douceur de traction.

VERMOREL



VILLEFRANCHE *(RHÔNE)*

« SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000 de francs »



Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.